Russell Hobbs

INSTRUCTIONS AND WARRANTY

MODEL NO. RHW600

5L DIE-CAST WOK

Congratulations on purchasing our Russell Hobbs 5L Die-Cast Wok. Each unit is manufactured to ensure safety and reliability. Before using this appliance for the first time, please read the instruction manual carefully and keep it for future reference.

FEATURES OF THE RUSSELL HOBBS 5L DIE-CAST WOK

- 5L capacity
- 1850-2200W
- Heavy duty die cast construction
- Ideal for stir fry, stew, steam & shallow deep frying
- Cool touch handles and non-slip feet
- Quick release probe with indicator light
- Non stick coating
- Glass lid with knob
- Removable base
- Dishwasher safe wok and lid
- For domestic use only
- 1 year warranty

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using any electrical appliance, basic safety precautions should always be followed including the following:

1. Please read the instructions carefully before using any appliance.
2. Always ensure that the voltage on the rating label corresponds to the mains voltage in your home.
3. Incorrect operation and improper use can damage the appliance and cause injury to the user.
4. The appliance is intended for household use only. Commercial use invalids the warranty and the supplier cannot be held responsible for injury or damage caused when using the appliance for any other purpose than that intended.
5. Avoid any contact with moving parts.
6. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
7. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

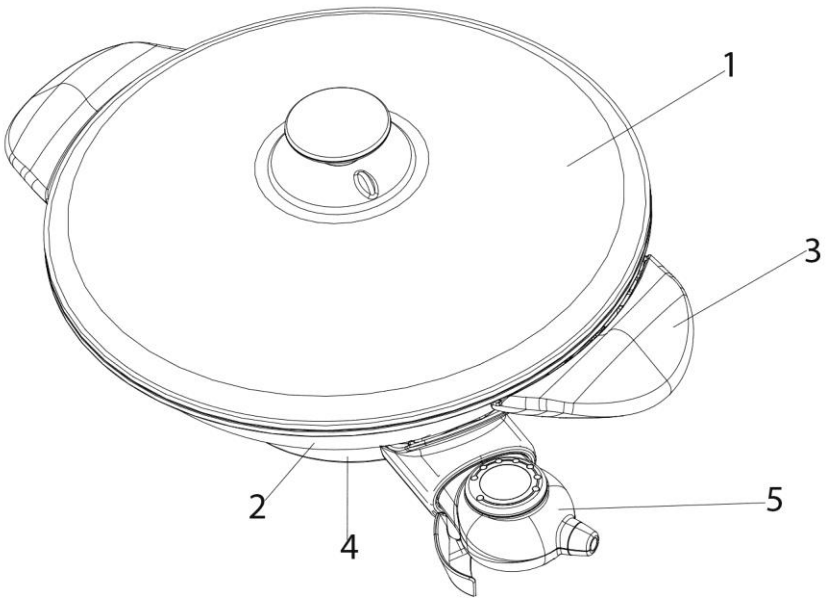
8. Check the power cord and plug regularly for any damage. If the cord or the plug is damaged, the manufacturer or a qualified person must replace it in order to avoid an electrical hazard.
9. Do not allow this appliance to touch curtains, wall coverings, clothing, dishtowels or other flammable materials during use. Allow a minimum of 200mm distance. Caution is required on surfaces where heat may cause damage - an insulated heat pad is recommended. Never place the appliance on a plastic, fabric or carpeted surface while cooking.
10. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
11. Do not touch hot surfaces – use the handles and knobs.
12. Always lift the lid away from your face as escaping steam may cause injury or scalding.
13. Keep hands, arms, face etc clear from escaping steam when opening the lid.
14. The wok boasts a premium non-stick surface. To ensure longevity of your electric wok and to avoid scratching this non-stick surface, please use wooden or plastic utensils only.
15. Let the wok cool down completely before you clean or store it.
16. Extreme caution must be used when moving a wok containing hot liquids and oils. It is recommended that you do not move the appliance when it is full, when switched on or before it has cooled down.
17. Do not use the appliance if it has been dropped or damaged in any way. In case of damage, take the unit in for examination and/or repair by an authorised service agent.
18. Do not use harsh abrasives, caustic cleaners or oven cleaners when cleaning this appliance.
19. To reduce the risk of electric shock, do not immerse or expose the plug or the power cord to water or any other liquid.
20. Only the appropriate temperature control probe supplied by the manufacturer must be used, and it must be removed before the appliance is cleaned.
21. The appliance power inlet must be dried before the appliance is used again.
22. Remove the plug from the socket by gripping the plug. Do not pull on the cord to disconnect the appliance from the mains. Always unplug the unit when not in use, before cleaning or when adding or removing parts.
23. A short detachable cord is provided to reduce the hazards resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
24. Do not let the cord hang over the edge of a table or counter. Ensure that the cord is not in a position where it can be pulled on inadvertently.
25. Do not allow the cord to touch hot surfaces and do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.

26. Do not use the appliance on a gas or electric cooking top or over or near an open flame.
27. Use of an extension cord with the appliance is not recommended. However, if it is necessary to use an extension lead, ensure that the lead is suited to the power consumption of the appliance to avoid overheating of the extension cord, appliance or plug point. Do not place the extension cord in a position where it can be pulled on by children or animals, or tripped over.
28. This appliance is not suitable for outdoor use. For household use only. Do not use this appliance for anything other than its intended use.
29. DO NOT carry the appliance by the power cord.
30. Do not leave the appliance unattended during use. Always unplug the unit when not in use or before cleaning.
31. Always operate the appliance on a smooth, even, stable surface. Do not place the unit on a hot surface and avoid operating it on metal surfaces.
32. Ensure that the switch is in the “OFF” or “O” position after each use.
33. The manufacturer does not accept responsibility for any damage or injury caused by improper or incorrect use, or for repairs carried out by unauthorised personnel.
34. In case of technical problems, switch off the machine and do not attempt to repair it yourself. Return the appliance to an authorised service facility for examination, adjustment or repair. Always insist on the use of original spare parts. Failure to comply with the above mentioned pre-cautions and instructions, could affect the safe operation of this machine.
35. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorised service facility for examination, repair or adjustment.
36. Do not operate this appliance by means of an external timer or separate remote control system.

CAUTIONS AND SUGGESTIONS

- The wok surface is non-stick coated, so be careful when handling it.
- DO NOT use sharp metal utensils or knives to cut food on the wok surface.
- DO NOT place the temperature control probe on the wok surface. It may scratch or damage the surface.
- Apply a light coat of cooking oil. Repeat periodically to maintain the non-stick properties.

PARTS DIAGRAM



1. Glass lid
2. Main body
3. Cool touch handle
4. Quick release removable wok base
5. Quick release probe

BEFORE FIRST USE

- Before using the unit for the first time, remove any packaging material and carefully clean the wok and glass lid in warm, soapy water - rinse and dry.

GET TO KNOW YOUR WOK

Die-cast Wok

- The cast-in element in the wok creates a heat zone over the entire wok surface. The construction of the wok bowl is designed to retain even heat and save energy.

Quick Release Removable Base

- The wok has a quick release removable base for easy cleaning. This allows the wok bowl to fit easily into the dishwasher or sink. The quick release removable wok base is not dishwasher safe.

Non-Stick Cooking Surface

- The wok features a non-stick cooking surface ensuring that foods will not stick and less oil can be used while cooking. Regular high heat cooking may discolour the non-stick surface - this is normal and will not affect the performance of the non-stick

coating. Only suitable heat-resistant plastic or wooden utensils should be used to avoid the surface being scratched.

Cook ‘n’ Look Glass Lid with adjustable steam vent

- With the cook ’n’ look glass lid in position, the wok can be used for making curries and casseroles.
- Use the adjustable steam vent located under the handle to release excess steam build up during slow cooking or to reduce liquids.

Removable Temperature Control Probe

- The temperature control probe dial has 7 heat settings for accurate heat control. The thermostat light on the probe switches off automatically when the heat setting temperature is reached and will cycle on and off during cooking, maintaining the heat setting temperature selected.
- The numbers on the temperature control probe dial represent the approximate heat setting temperatures.

INSTALLING THE BASE

- First turn the wok upside down, and then turn the knob in the centre of the base anti-clockwise to release.
- Lift the base from the wok, lifting it over the temperature control probe socket.
- Reposition the base to the wok, press down the quick release knob and turn it clockwise to lock.
  Warning: Before plugging into an electrical outlet and operating the appliance - the base must be installed correctly.
- Ensure that the temperature dial is set to the “MIN” position. Insert the temperature control probe into the wok so that the two terminal pins on the wok are fully inserted into the probe. If the temperature control probe is not completely inserted, abnormal heating may occur, resulting in an accident or damage to persons or property.

USING THE WOK

- Apply a thin coat of cooking oil on the cooking surface and rub it in with a paper towel.
- Insert the temperature control probe in the socket on the appliance. Plug into a 220-240V electrical outlet and switch on. Always insert the probe into the appliance first, and then plug it into a mains power outlet.
- Turn the temperature knob to the desired setting - the heating light will be illuminated. The thermostat light on the control probe indicates the temperature at which the dial is set. This light will remain on until the set temperature has been reached and then

cycle on and off throughout cooking, as the cooking temperature is maintained by the thermostat.

- When cooking is complete, turn the temperature control knob to the off position before switching off at the power point. Unplug from electrical outlet. Leave the temperature control probe connected to the appliance until cool.
  (Note: This wok must be used with the temperature control probe supplied. Do not use any other temperature control probe or connector.)

CLEANING AND MAINTENANCE

- The wok, including the glass lid is dishwasher safe for easy cleaning. The heating element is completely sealed, therefore, safe to immerse in water. However, do not put the probe or power cord in a dishwasher.
  Note: the base of the wok is not dishwasher safe - do not immerse it in water!
- Do not leave plastic cooking utensils near the hot wok surface while cooking.
- Before cleaning, switch the wok off and unplug from the power points. Remove the temperature control probe from the socket.
- Disconnect the plug from the wall outlet and remove the probe together with the power cord from the appliance's power inlet.
- Allow the unit to cool.
- Wipe the wok with warm, soapy water using a sponge or dishcloth only. Normal dish washing liquid should be sufficient. For excess soiling, after the unit is cool, wash the wok with a soft sponge moistened with a non-abrasive kitchen cleaner.
- To clean the temperature control probe, wipe over the unit with a slightly damp cloth. Use a non-abrasive sponge or damp dish cloth to clean the exterior of the wok.
- Wipe the wok thoroughly to remove soap residue.
  Note: cooking in a non-stick wok minimizes the need for oil - food does not stick and cleaning is made easier. Any discolouration that may occur will only detract from the appearance of the wok and not affect the cooking performance.
- Removing discolouration of the non-stick surface:

  Mix 2 tablespoons of bicarbonate of soda, ¼ cup of household bleach, 1 cup of water. Pour the mixture into the wok, place lid on with the vent closed and simmer for 5-10 minutes. Clean in a well-ventilated area and avoid breathing the vapours. Wash as directed, and re-season the wok before using again. In some instances this may not remove all the staining.
- Use a soft sponge to wash the lid in warm soapy water, then rinse and dry thoroughly. Remember, the glass lid is dishwasher safe.
  Note: Take care when the glass lid is hot. Do not place the hot lid under cold water or on a cold surface. This may cause the lid to break.

- Do not use bleach, solvents, abrasive cleaners or scouring pads to clean the body of your appliance as it can be damaging to the finish.
- The power inlet must be dried before the appliance is used again.
- This appliance is for household use only and is not user-serviceable.
- Do not open or change any parts by yourself. Please refer to a qualified electrical service department or return to the supplier if servicing is necessary.
- Let parts dry completely before reassembling.

Recipes

Note: Cooking times are to be used merely as guidelines

Vegetable Fritatta

Ingredients

4eggs
1/2 cup milk
2/3 cup all-purpose flour 1/2tsp salt divided, 3tbsp olive oil divided
2 red or green bell peppers, seeded and julienned
1medium onion, sliced
2 cloves garlic, minced
2 medium zucchini (baby marrow)
1cup carrots, julienned
8cherry tomatoes cut into halves
2 tbsp. minced fresh dill
1/2tsp black pepper
Non-stick cooking spray
1cup grated Cheddar cheese Celery leaves for garnish

Method

- Process eggs, milk, flour and 1/4tsp salt in a blender until smooth. Let stand for 15minutes.
- Heat 1tbsp oil in the wok on medium heat. Add bell peppers, onion and garlic. Stir-fry for 5minutes. Place on a medium bowl.
- Heat 1tbsp oil and add zucchini and carrots. Stir-fry for 8minutes or until just tender. Remove from the heat.
- Add bell pepper mixture to the wok. Stir in tomatoes, dill, remaining 1/4tsp salt and black pepper. Keep warm.
- Spray the wok with cooking spray and brush with remaining 1tbsp oil. Heat the wok on medium to low and pour the batter into the wok.
- Bake for 10minutes or until lightly browned and cooked through with the wok lid on.
- Spoon vegetable mixture into the wok and sprinkle with cheese.
- Bake for 2 minutes or more or until cheese has melted.
- Remove from the wok and cut into wedges. Garnish with celery leaves if desired.

Braised Aubergine

Ingredients

4tbsp olive oil
2 chillies, seeded and chopped
2 garlic cloves, minced
1tbsp finely grated ginger
4 spring onions, chopped into finger lengths
2 aubergines chopped into 2cm cubes
500ml vegetable stock
1tbsp soy sauce
1tbsp balsamic vinegar
150g sugar snap peas

Method

- Heat the olive oil in the wok. Stir-fry the chilli, garlic and ginger for 1minute.
- Add the spring onions and aubergine and fry until the aubergine is golden brown.
- Add the soy sauce, balsamic vinegar and stock. Reduce the heat and simmer until the liquid is halved.
- Add the peas, cook for 1minute.
- Serve with rice.

Tip

Beef strips, chicken or tofu can be used for added protein - just fry with the aubergine.

Sweet and sour pork

Ingredients
250g pork, cubed
1green pepper, roughly chopped
1tin pineapple chunks
Handful cherry tomatoes
1medium red onion, roughly chopped
1/4cup soy sauce
4tbsp olive oil
4tb sherry
1/4 cup water
11/2 tbsp. Maizena
2 tbsp. tomato paste

1/4cup white sugar
1/4cup vinegar

Method

- Heat white sugar and vinegar in the wok on medium until sugar is dissolved.
- Stir Maizena into 1/4cup water and add to vinegar and sugar mix. Add pineapple chunks, sherry and tomato paste. Simmer for 15 minutes.
- Pour into gravy pot and wipe the wok.
- Heat the oil till smoking hot. Fry the pork until golden brown.
- Add the peppers, onions and tomatoes and fry for 5 minutes while drizzling with soy sauce.
- Mix the sauce into the stir-fry and serve with rice or noodles.

Tip

For extra flavour, add Chinese 5-spice to the sauce and garnish with mint or coriander.

Stir-fry Beef & Pepper Wrap

Ingredients

200g beef strips
150g mixed peppers, julienned
1onion, thinly sliced
1tsp Chinese 5-spice
1tbsp soy sauce
4tbsp olive oil
1tsp crushed garlic
1tbsp honey
5cherry tomatoes quartered
Handful rocket leaves
1/4cup feta cheese
2-4 tortilla wraps

Method

- Heat the oil in the wok - fry the peppers, 5-spice, garlic and onion until golden brown.
- Add the beef, soy and honey - fry for another minute.
- Lay the tortilla on a plate, sprinkle the rocket, tomatoes and feta evenly in a centre line. Top with the beef, roll and enjoy!

Tip

Chicken or fish can be used as an alternative.
Spread a little mayonnaise on the tortillas to help them stick when rolled.

Coconut poached Thai-chicken cakes

Ingredients

4 skinless, de-boned and cubed chicken fillets
1tbsp chopped coriander
1tbsp chopped mint
1/4tsp dried chilli flakes
1tsp grated ginger
1small red onion
1handful sugar snaps, julienned
3spring onions cut in finger lengths

Method

- In a food processor, blend the coriander, mint, chilli, ginger and onion, gradually adding the chicken pieces.
- Remove from the blender and mix in the sugar snaps by hand. Roll the mixture into golf ball sized portions and set on baking tray.
- Heat the sesame oil in the wok and fry the spring onions and cashews for 1 minute or until golden brown.
- Add the coconut milk, milk and soy sauce - bring to a mild simmer. Poach the chicken balls for 5 minutes.
- Garnish with coriander and lime wedges. Drizzle with sweet chilli sauce.

Tip

Serve this meal with fried noodles or rice. Add a tbsp. Maizena to the coconut poaching liquid to make a creamy sauce.

Country Garden Stir-Fry

Ingredients

Handful whole green beans
Handful sugar snaps

2 carrots julienned
1cup fresh cauliflower florets
Handful celery, julienned
1/4cup butter, softened
1tbsp fresh orange juice
1tsp brown sugar
1tbsp finely chopped fresh parsley
1/2tsp salt

Method

- Heat butter in the wok on medium until melted.
- Turn onto maximum, add all the vegetables and stir-fry for 3 minutes until the veggies are golden brown but still crunchy.
- Stir in the orange juice, butter and parsley.
- Serve as a side dish.

Rosewater Fruit Salad

50g dried figs
50g dried apricots
550g pitted prunes
50g dried apples
55g Demerara sugar
3tbsp orange juice
5cardamom pods in shell
1star anise
1tsp rosewater
250ml plain yogurt
100g flaked, toasted almonds

Method

- Place the sugar, 1 cup water, orange juice, cardamom, and anise in the wok, bring to the boil on medium heat. Simmer for 5 minutes. Pour into jug and stir in rosewater.
- Pour the liquid over the fruits and soak overnight.
- Serve with yogurt and almond flakes.

Tip

The syrup is just as good drizzled over fresh fruits with ice cream. Replace the water with sherry for a grown-up delight.

Quick Easy Stir-fry

Stir-fry

3 cups of veggies of your choice, such as, carrots, cabbage, peas, broccoli, peppers, onions, tomatoes, pineapple etc.
1/2 cup rice
1/2 cup meat of your choice (chicken strips, beef strips or fish chunks)
2 tbsp. sesame, olive or peanut oil
Chilli flakes to taste
Fresh coriander for garnish

Sauce

3tbsp low sodium soy sauce
2tbsp brown sugar
1tbsp rice vinegar
2 garlic cloves, minced
1/2 thumb size ginger, grated
1/4 tin pineapple slices, strained and chopped
2tbsp water or chicken stock

Method

- Prepare rice according to directions on pack.
- Heat the oil in the wok until smoking hot, stir-fry meat until sealed (about 2 minutes).
- Add veggies and stir to coat in remaining oil. Stir together and cook for 3-4 minutes before adding noodles. Add a little more oil to coat all ingredients and continue stirring.
- Heat sauce ingredients in saucepan on medium heat until the sugar is dissolved, do not burn.
- Add sauce to stir-fry.
- Arrange on plate and garnish with coriander.

Tip

Chop all vegetables into approximately the same size to ensure even cooking.
Tofu can also be used as a substitute for meat.

Crispy Greens and Fried Halloumi

Ingredients

50g sugar snaps, julienned
50g broccoli, broken into pieces
50g spring onions, julienned
50g peas
1 green pepper, julienned
250g halloumi, cut into 1cm by 5cm strips
1/2 cup sesame seeds
1/2 cup cashew nuts
4tbsp olive oil
Sweet Indonesian soy sauce

Method

- Drain the halloumi, pat dry on kitchen towel and coat with sesame seeds.
- Heat the oil in the wok on medium and fry the halloumi on both sides until golden brown.
- Place on kitchen towel. Turn the heat to maximum and fry all remaining ingredients for 2 minutes.
- Place the veggies in a serving dish, arrange the cheese on top and serve with fresh limes.

Tip

To replace the sweet Indonesian soy sauce, mix 2tbsp soy, 1tbsp honey and 1tbsp sesame oil.

Fish Tagine

Ingredients

4tbsp olive oil
1large red onion, finely chopped
1tsp cumin powder
4 potatoes cut into cubes
2 celery sticks, roughly chopped
1can tinned tomatoes
1cinnamon stick
650g white fish fillets cut into chunks
1handful parsley
1tbsp preserved lemon, finely chopped
250ml water

Salt and pepper to taste

Method

- Heat the olive oil in the wok on medium heat, fry the onion and cumin until the onion is soft and nearly caramelized.
- Add the potatoes, celery, tomatoes, cinnamon and 250ml water. Bring to a boil and reduce the heat to a simmer for 10 minutes.
- When the potatoes are soft, season the fish with salt and pepper and add to the stew. Simmer for a further 10 minutes.
- Garnish with the parsley leaves and preserved lemon.
- Serve with warm crusty bread.

Fritatta

1/2 medium onion, finely chopped
3 medium garlic cloves, pressed
2tbsp chicken stock
1cup sliced mushrooms
1/2 medium tomato, seeds removed and diced
3large eggs
3tbsp fresh basil
Salt and black pepper to taste

Method

- Heat 1 tbsp. stock in the wok.
- Sauté onion over medium low heat for 3minutes, stirring frequently.
- Add garlic and mushrooms and continue to sauté for another 2 minutes.
- Add remaining stock, tomato, salt, and pepper and cook for another minute.
- Beat eggs well, and season with salt and pepper.
- Mix in chopped basil. Pour eggs over vegetables evenly and turn heat to low.
- Cover and cook for about 5 minutes, or until firm.
- Cut into wedges and serve.

Tip

For extra flavour, add chorizo slices, bacon or ham.

STORING THE APPLIANCE

- Unplug the unit from the wall outlet and clean all the parts as instructed above. Ensure that all parts are dry before storing.
- Store the appliance in its box or in a clean, dry place.
- Never store the appliance while it is still wet or dirty.
- Never wrap the power cord around the appliance.
- Take caution when storing the temperature control knob – do not knock or drop it as that may damage it. If damage is suspected, report it to customer services.

SERVICING THE APPLIANCE

There are no user serviceable parts in this appliance. If the unit is not operating correctly, please check the following:

- You have followed the instructions correctly
- That the unit has been wired correctly and that the wall socket is switched on.
- That the mains power supply is ON.
- That the plug is firmly in the mains socket.

<u>If the appliance still does not work after checking the above</u>:
Consult the retailer for possible repair or replacement. If the retailer fails to resolve the problem and you need to return the appliance, make sure that:

- The unit is packed carefully back into its original packaging.
- Proof of purchase is attached.
- A reason is provided for why it is being returned.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or an authorised service agent, in order to avoid any hazard. If service becomes necessary within the warranty period, the appliance should be returned to an approved Home of Living Brands (Pty) Limited service centre. Servicing outside the warranty period is still available, but will, however, be chargeable.

CHANGING THE PLUG

Should the need arise to change the fitted plug, follow the instructions below.

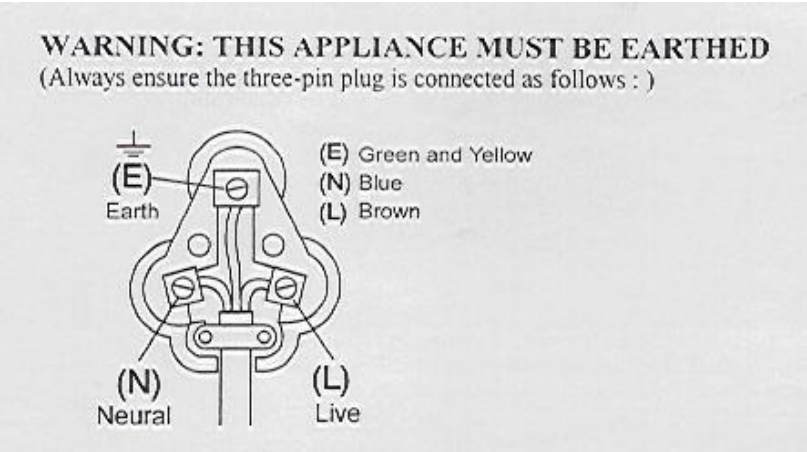
This unit is designed to operate on the stated current only. Connecting to other power sources may damage the appliance. Connect a three-pin plug as follows:

The wires in this mains lead are coloured in accordance with the following code:

Green/Yellow = Earth

Blue = Neutral

Brown = Live



PLEASE AFFIX YOUR PROOF OF PURCHASE/RECEIPT HERE

IN THE EVENT OF A CLAIM UNDER WARRANTY THIS RECEIPT MUST BE PRODUCED.

W A R R A N T Y

1. Home of Living Brands (Pty) Limited ("Home of Living Brands") warrants to the original purchaser of this product ("the customer") that this product will be free of defects in quality and workmanship which under normal personal, family or household use and purpose may manifest within a period of 1 (one) year from the date of purchase ("warranty period").

2. Where the customer has purchased a product and it breaks, is defective or does not work properly for the intended purpose, the customer must notify the supplier from whom the customer bought the product ("the supplier") thereof within the warranty period. Any claim in terms of this warranty must be supported by a proof of purchase. If proof of purchase is not available, then repair, and/or service charges may be payable by the customer to the supplier.

3. The faulty product must be taken to the supplier's service centre to exercise the warranty.

4. The supplier will refund, repair or exchange the product in terms of this warranty subject to legislative requirements. This warranty shall be valid only where the customer has not broken the product himself, or used the product for something that it is not supposed to be used for. The warranty does not include and will not be construed to cover products damaged as a result of disaster, misuse, tamper, abuse or any unauthorised modification or repair of the product.

5. This warranty will extend only to the product provided at the date of the purchase and not to any expendables attached or installed by the customer.

6. If the customer requests that the supplier repairs the product and the product breaks or fails to work properly within 3 (three) months of the repair and not as a result of misuse, tampering or modification by or on behalf of the customer, then the supplier may replace the product or pay a refund to the customer.

7. The customer may be responsible for certain costs where products returned are not in the original packaging, or if the packaging is damaged. This will be deducted from any refund paid to the customer.

HOME OF LIVING BRANDS (PTY) LTD (JOHANNESBURG)

JOHANNESBURG	TEL NO. (011) 490-9600
CAPE TOWN	TEL NO. (021) 552-5161
DURBAN	TEL NO. (031) 792-6000

www.homeoflivingbrands.com
www.russellhobbs.co.za
www.facebook.com/RussellHobbsSA

Félicitations pour l'achat de la Pro Cuisinier 5L Fonte Wok Électrique de Russell Hobbs. Chaque unité est fabriquée afin de d'assurer la sécurité et la fiabilité. Avant d'utiliser cet appareil pour la première fois, merci de lire le manuel avec soin et de le garder à titre de référence.

CARACTÉRISTIQUES DE LA PRO CUISINIER 5L FONTE WOK ÉLECTRIQUERUSSELL HOBBS

- Capacité de 5 L
- 1850 - 2200 W
- Construction moulée sous pression de 3,0mm pour une répartition égale de la chaleur
- Idéal pour les sautés, ragoûts, la cuisson à l'étuvée et la friture à la poêle
- Poignées isolantes
- Sonde de température à dégagement rapide
- Revêtement antiadhésif
- Couvercle en verre trempé avec évent à vapeur
- Socle amovible à dégagement rapide
- Wok et couvercle en verre passant au lave-vaisselle
- Réservé uniquement à un usage domestique
- 1 an de garantie

GARANTIES IMPORTANTES

Lors de l'utilisation de n'importe quel appareil électrique, des précautions de sécurité élémentaires devraient toujours être suivies, ainsi que les points suivants :

1. Merci de lire les instructions avec attention avant d'utiliser tout appareil quel qu'il soit.
2. Toujours vous assurer que le voltage indiqué sur la plaque signalétique correspond aux voltages principaux dans votre maison.
3. Une opération incorrecte et une utilisation inappropriée peuvent endommager l'appareil et entraîner des blessures pour l'utilisateur.
4. L'appareil est destiné à uniquement à un usage domestique. Une utilisation commerciale annule la garantie et le fournisseur ne peut pas être tenu pour responsable des blessures ou des dommages causent lors de l'utilisation de l'appareil pour tout autre usage que celui auquel il est destiné.
5. Eviter tout contact avec les parties mobiles.
6. Cet appareil n'est pas destiné aux personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles et intellectuelles sont limitées, ou qui ont un manque d'expérience et de connaissances à moins qu'elles n'aient été supervisées

ou qu'elles aient reçu des instructions sur l'utilisation de l'appareil par une responsable de leur sécurité.

7. Les enfants devraient être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
8. Vérifier le cordon d'alimentation et brancher régulièrement pour éviter que le cordon ne soit endommagé. Si le cordon ou la prise sont endommagés, ils doivent être remplacés par le fabricant ou par une personne qualifiée afin d'éviter un danger électrique.
9. Ne laissez pas cet appareil entrer en contact avec des rideaux, des revêtements de mur, des vêtements, des torchons ou autres matériaux inflammables en cours d'utilisation. Laissez une distance minimale de 200 mm. Attention en cas d'utilisation sur des surface que la chaleur pourrait endommager - il est recommandé d'utiliser un matériau isolant. Pendant que vous cuisinez, ne placez jamais l'appareil sur une surface en plastique, sur du tissu ou sur de la moquette.
10. L'appareil n'est pas conçu pour fonctionner avec une minuterie externe ou un système de télécommande à distance séparée.
11. Ne touchez pas les surfaces chaudes - utilisez les poignées et les boutons.
12. Soulever le couvercle en le tenant toujours éloigné de votre visage, car la vapeur qui s'en échappe peut provoquer des blessures ou des brûlures.
13. Tenir les mains, les bras, le visage etc. éloignés de la vapeur qui s'échappe lors de l'ouverture du couvercle.
14. Le wok se targue d'avoir une surface antiadhésive haute gamme. Afin d'assurer la longévité de votre wok électrique, et pour éviter de rayer cette surface antiadhésive, veuillez utiliser uniquement des ustensiles en bois ou en plastique.
15. Laissez le wok refroidir complètement avant de le nettoyer et de le ranger.
16. Une précaution extrême doit être prise, lorsque vous déplacez un wok contenant des liquides et des huiles chaud(e)s. Il est conseillé que vous ne déplaciez pas l'appareil lorsqu'il est rempli, branché ou avant qu'il n'ait refroidi.
17. Ne pas utiliser l'appareil s'il est tombé ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit. En cas de dommage, rapporter l'unité pour un examen et / ou une réparation par un agent de maintenance agréé.
18. N'utilisez pas de détergents puissants, de nettoyant caustique ou de nettoyant pour four quand vous nettoyez ce produit.
19. Pour éviter le risqué de choc électrique, ne pas immerger ou exposer la prise, ou le cordon d'alimentation dans l'eau ou bien dans tout autre liquide.
20. Seule la sonde de contrôle de la température appropriée, fournie par le fabricant doit être utilisée, et elle doit être retirée avant que l'appareil ne soit nettoyé.
21. La prise d'alimentation de l'appareil doit être séchée, avant que l'appareil ne soit à nouveau utilisé.

22. Retirer la fiche de la prise en tenant la fiche. Ne pas tirer sur le cordon pour déconnecter l'appareil du secteur. Toujours débrancher l'unité lorsqu'elle n'est pas utilisée, avant le nettoyage ou lors de l'ajout ou du retrait de parties.
23. Un cordon court, détachable est fourni, afin d'éviter les dangers si vous vous accrochez à, ou si vous trébuchez sur un long cordon.
24. Ne pas laisser le cordon dépasser du bord de la table ou du comptoir. S'assurer que le cordon n'est pas dans une position ou il peut être tire par inadvertance.
25. Ne pas laisser le cordon de toucher des surfaces chaudes et ne pas le placer sur ou près d'un réchaud à gaz ou électrique ou d'un four chaud.
26. Ne pas utiliser l'appareil sur une plaque à gaz ou électrique ou au-dessus d'une flamme.
27. L'utilisation d'un cordon d'extension avec cet appareil n'est pas recommandée. Cependant, s'il s'avère nécessaire d'utiliser une rallonge électrique qui est adaptée à la consommation d'énergie de l'appareil, afin d'éviter le surchauffement du cordon d'extension, de l'appareil ou de la prise de courant. Ne pas mettre la rallonge dans une position où elle peut être tirée par des enfants, ou des animaux, ou bien où ils risquent de trébucher dessus.
28. Cet appareil n'est pas recommandé pour un usage extérieur. Réservé uniquement à un usage domestique. Ne pas utiliser cet appareil pour quoique ce soit d'autre que l'utilisation à laquelle il est destiné.
29. NE PAS porter l'appareil en le prenant par le cordon d'alimentation.
30. Ne pas laisser cet appareil sans surveillance pendant son utilisation. Débrancher toujours l'unité lorsqu'elle n'est pas utilisée, ou avant de la nettoyer.
31. Faire toujours fonctionner l'appareil sur une surface régulière et stable. Ne placez pas l'appareil sur une surface chaude et évitez de le faire fonctionner sur des surfaces métalliques.
32. S'assurer que l'interrupteur est en position « ARRET » ou « 0 » après chaque utilisation.
33. Le fabricant n'accepte de prendre aucune responsabilité pour tout dommage ou blessure que ce soit, qui seraient dues à une utilisation incorrecte ou inappropriée, ou celle de réparations exécutées par un personnel non-agréé.
34. En cas de problèmes techniques, éteindre la machine et ne pas essayer de la réparer vous-même. Renvoyer l'appareil à un service de maintenance habileté pour un examen, un ajustement ou pour une réparation. Insister toujours pour que les pièces détachées d'origines soient utilisées. Le non-respect avec les précautions et les instructions mentionnées ci-dessus pourrait empêcher le bon fonctionnement de cette machine.
35. Ne faites pas fonctionner cet appareil avec un cordon ou une prise endommagés, ou après que l'appareil ait mal fonctionné, ou bien s'il est endommagé de quelque

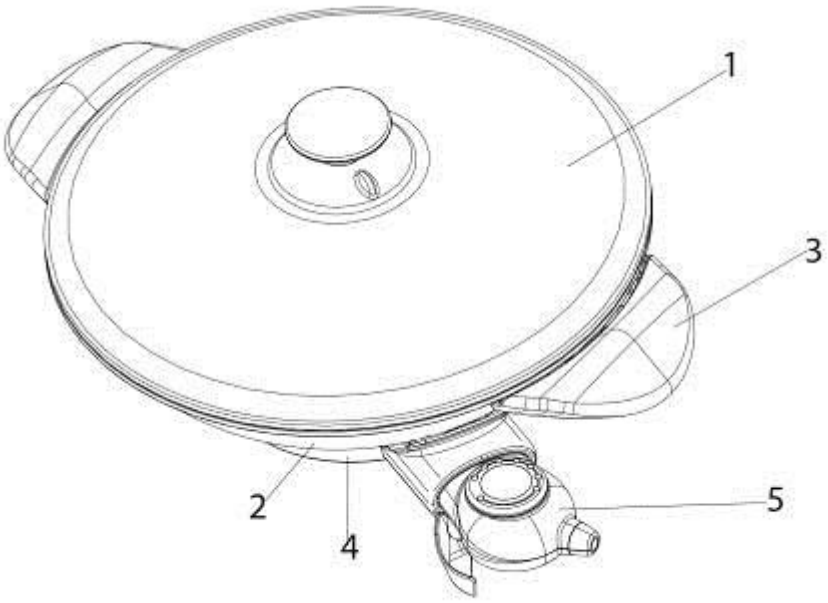
manière que ce soit. Renvoyez l'appareil au service d'entretien agréé le plus proche, pour une inspection, réparation ou pour un ajustement.

36. Cet appareil n'est pas destiné pour des fritures prolongées.

AVERTISSEMENTS ET SUGGESTIONS

- Le wok est recouvert d'un revêtement antiadhésif, donc faites attention lorsque vous le manipulez.
- N'UTILISEZ PAS d'ustensiles métalliques pointus ou de couteaux pour découper les aliments sur la surface du wok.
- NE PLACEZ PAS la sonde de contrôle de la température. Cela peut rayer ou endommager la surface.
- Appliquez une légère couche d'huile de cuisson. Répétez cela périodiquement, afin de conserver les propriétés antiadhésives.

SCHEMA DES PIECES



1. Couvercle en verre
2. Corps principal
3. Poignées isolantes
4. Socle phénolique
5. Sonde à dégagement rapide

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, retirez tous les matériaux d'emballage et nettoyez soigneusement le wok et le couvercle en verre dans de l'eau chaude, savonneuse - rincez et séchez.

APPRENEZ À CONNAÎTRE VOTRE WOK

Wok moulé de 2200 W

- L'élément moulé intégré situé dans le wok crée une zone de chaleur sur toute la surface du wok. La construction du bol du wok est conçue pour retenir la chaleur homogène et pour économiser l'énergie.

Socle amovible à dégagement rapide

- Le wok dispose d'un socle amovible qui se dégage rapidement, pour un nettoyage facile. Ceci permet au bol du wok de s'adapter facilement au lave-vaisselle ou à un évier. Le socle amovible à dégagement rapide ne passe pas au lave-vaisselle.

Surface de caisson antiadhésive

- Le wok comprend une surface de cuisson antiadhésive, pour assurer que les aliments n'adhèrent pas et que moins d'huile soit utilisée pendant la cuisson. Une chaleur de cuisson élevée régulière peut décolorer la surface antiadhésive - ceci est normal et n'affectera pas la performance du revêtement antiadhésif. Seuls des ustensiles en plastique ou en bois appropriés, résistants à la chaleur doivent être utilisés, afin d'éviter que la surface ne soit rayée.

Couvercle « cuisez et observez » avec un évent à vapeur réglable.

- Avec le couvercle « cuisez et observez » en place, le wok peut être utilisé pour préparer des caris et des plats en sauce.
- Utilisez l'évent à vapeur réglable qui est situé sous la poignée, pour relâcher l'excès de vapeur qui s'est accumulé pendant la cuisson lente ou pour réduire les liquides.

Sonde de contrôle de la température amovible.

- Le cadran de la sonde de contrôle de la température possède 7 réglages de température pour permettre un contrôle de la chaleur précis. Le témoin du thermostat sur la sonde, s'éteint automatiquement lorsque le réglage de la température de chauffe est atteint et il s'allumera et s'éteindra pendant la cuisson, maintenant le réglage de la température de chauffe sélectionné.
- Les numéros sur le bouton de la sonde de contrôle de la température représentent les réglages de la température de chauffe approximatifs.

INSTALLATION DU SOCLE

- Retournez tout d'abord le wok, puis tournez dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, le bouton situé au centre du socle pour le relâcher.
- Soulevez le socle du wok, en le soulevant au-dessus de la prise de la sonde de contrôle de la température.
- Replacez le socle du wok, appuyez vers le bas le bouton à dégagement rapide et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouillage.
  Avertissement : Avant de le branchez sur une prise électrique et de faire fonctionner l'appareil - le socle doit être installé correctement.
- Assurez-vous que le sélecteur de température soit réglé sur la position « MIN ». Insérez la sonde de contrôle de la température dans le wok, afin que les deux broches terminales du wok soient complètement insérées dans la sonde. Si la sonde de contrôle de la température n'est pas complètement insérée, un chauffage anormal peut avoir lieu, causant un accident ou bien des dommages sur les personnes ou les biens.

UTILISATION DU WOK

- Appliquez une fine couche d'huile sur la surface de cuisson et frottez-la avec une serviette en papier.
- Insérez la sonde de contrôle de la température dans la prise de l'appareil. Branchez sur une prise électrique de 220 - 240 V et allumez. Insérez toujours la sonde d'abord dans l'appareil, et puis branchez-le sur une prise électrique.
- Tournez le bouton de la température jusqu'au réglage souhaité - le témoin de chauffe sera allumé. Le témoin du thermostat sur la sonde de contrôle indique la température à laquelle cadran est réglé. Ce témoin restera allumé jusqu'à ce que la température réglée ait été atteinte, puis elle s'allumera et s'éteindra successivement pendant la cuisson, car la température de cuisson est maintenue par le thermostat.
- Lorsque la cuisson est terminée, tournez le bouton de contrôle sur la position arrêt, avant d'éteindre au niveau du point d'alimentation électrique. Débranchez de la prise électrique. Laissez la sonde de contrôle de la température connectée à l'appareil, jusqu'à ce qu'elle refroidisse.

  (Note : Ce wok doit être utilisé avec la sonde de contrôle de la température fournie. N'utilisez aucun(e) autre sonde de contrôle de la température ou connecteur.)

NETTOYAGE ET MAINTENANCE

- Le wok, y compris le couvercle en verre, passent au lave-vaisselle pour un nettoyage facile. L'élément chauffant est totalement scellé, par conséquent, sûr pour une immersion dans l'eau. Toutefois, ne mettez pas la sonde ou le cordon d'alimentation dans un lave-vaisselle.

  Remarque : le socle du wok ne peut pas passer au lave-vaisselle - ne l'immergez pas dans l'eau !
- Ne laissez pas des ustensiles de cuisson en plastique près de la surface chaude du wok, pendant la cuisson.
- Avant de nettoyer, éteignez le wok et débranchez-le des points d'alimentation. Retirez la sonde de contrôle de la température de la prise.
- Déconnectez la fiche de la prise murale et retirez la sonde avec le cordon d'alimentation de la prise d'alimentation de l'appareil.
- Laissez l'appareil refroidir.
- Essuyez le wok avec de l'eau chaude, savonneuse, en utilisant uniquement une éponge ou un chiffon légèrement humide. Le liquide vaisselle habituelle devrait suffire. Dans le cas où elle est très sale, après le refroidissement de l'unité, nettoyez le wok à l'aide d'une éponge douce humide, avec un nettoyant pour la cuisine qui ne soit pas abrasif.

- Pour nettoyer la sonde de contrôle de la température, essuyez au-dessus de l'appareil avec un chiffon légèrement humide. Utilisez une éponge non-abrasive ou un torchon humide pour nettoyer l'extérieur du wok.
- Essuyez soigneusement le wok pour retirer le reste du savon.
  Remarque : cuire dans un wok antiadhésif minimise le besoin d'huile - les aliments ne collent pas et le nettoyage est rendu plus facile. Toute décoloration qui peut survenir, ternira uniquement l'aspect du wok et n'affectera pas la performance de cuisson.
- Retirez la décoloration de la surface antiadhésive :

  Mélangez 2 cuillères à soupe de bicarbonate de sodium avec ¼ de tasse d'eau de javel, 1 tasse d'eau. Versez le mélange dans le wok, placez le couvercle avec l'évent fermé et faites mijoter pendant 5 - 10 minutes. Nettoyez dans un endroit bien aéré et évitez de respirer les effluves. Nettoyez comme cela est indiqué, et huilez à nouveau le wok avant de le réutiliser. Cela peut ne pas retirer toutes les tâches dans certains cas.
- Utilisez une éponge douce pour nettoyer le couvercle dans de l'eau chaude, savonneuse, puis rincez–le et séchez-le soigneusement. Souvenez-vous que le couvercle en verre passe au lave-vaisselle.
  Note : Faites attention lorsque le couvercle est chaud. Ne mettez pas le couvercle chaud sous de l'eau froide ou sur une surface froide. Ceci peut casser le couvercle.
- N'utilisez pas d'eau de javel, de solvants, nettoyants abrasifs ou de tampons à récurer pour nettoyer le corps de votre appareil, car cela peut endommager la finition.
- La prise électrique doit être séchée avant que l'appareil ne soit à nouveau utilisé.
- Cet appareil est destiné uniquement à un à usage domestique et il ne peut pas être réparé par l'utilisateur.
- Ne pas ouvrir ou changer aucune des parties vous-même. Veuillez-vous référer auprès d'un service électrique qualifié ou renvoyer le batteur manuel au fournisseur si cela s'avère nécessaire pour son entretien.
- Laissez les parties sécher complètement, avant de les réassembler.

RANGEMENT DE L'APPAREIL

- Assurez-vous que l'appareil est en position d'ARRÊT. Débranchez la cafetière de la prise d'alimentation.
- Nettoyer les pièces comme il l'a été recommandé ci-dessus. S'assurer que toutes les pièces sont sèches avant de les ranger.
- Ranger l'appareil dans un endroit propre et sec.
- Ne jamais ranger l'appareil s'il est encore humide ou sale.

- Ne jamais enrouler le cordon d'alimentation autour du appareil.

MAINTENANCE DE L'APPAREIL

Il n'existe pas de pièces dans cet appareil, dont la maintenance puisse être faite par l'utilisateur. Si l'unité ne fonctionne pas correctement, veuillez vérifier les points suivants :

- Vous avez correctement suivi les instructions.
- Que l'unité a été correctement connectée et que toutes les prises murales sont allumées.
- Que l'alimentation secteur est sur MARCHE.
- Que la fiche est solidement ancrée dans la prise de courant.

Si cet appareil ne fonctionne toujours pas après avoir vérifié les points énoncés ci-dessus :

Consulter un détaillant pour la possibilité d'une réparation ou bien d'un replacement. Si le détaillant ne réussit pas à résoudre le problème est que vous devez renvoyer l'appareil, assurez-vous que :

- L'unité est emballée avec soin dans son emballage d'origine.
- La preuve d'achat est jointe.
- La raison pour laquelle l'appareil est renvoyé.

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabriquant ou par un agent de maintenance agréé, afin d'éviter tout danger. Si la maintenance devient nécessaire pendant la durée de la garantie, l'appareil devrait être renvoyé à un centre de maintenance agréé par Home of Living Brands (Pty) Ltd. La maintenance au-delà de la garantie est toutefois possible, mais elle sera cependant facturée.

LE CHANGEMENT DE LA PRISE

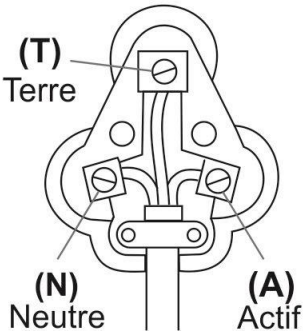
Si la prise intégrée devait être change, suivez les instructions ci-dessous.

Cette unité est uniquement conçue pour fonctionner au courant indiqué. La connexion à d'autres sources d'alimentation pourrait endommager le appareil. Connecter la prise à trois chiffes de la manière suivante :

Les fils de ce réseau sont colorés selon le code suivant :

Vert/jaune	= Terre
Bleu	= Neutre
Marron	= Actif

AVERTISSEMENT : CET APPAREIL DOIT ÊTRE RACCORDE A UNE PRISE DE TERRE
(Il faut toujours s'assurer que la prise à trois fiches est connectée de la manière suivante :)



(T) Vert et jaune
(N) Bleu
(A) Marron

VEUILLEZ APPOSER VOTRE PREUVE D'ACHAT / RECU ICI EN CAS DE RECLAMATION PENDANT LA PERIODE DE GARANTIE CE RECUS DOIT ETRE PRESENTE.

GARANTIE

1. Home of Living Brands (Pty) Limited garantie à l'acheteur d'origine de ce produit (« le client »), que ce dernier ne présentera pas de défauts de qualité, ni de fabrication qui dans le cadre d'une utilisation normale, familiale ou domestique pourrait apparaître en l'espace d'1 (d'une) année suivant la date d'achat (« période de garantie »).
2. Lorsque le client a acheté un produit qui se casse, présente des défauts ou qui ne fonctionne pas correctement pour l'utilisation pour laquelle il était destiné, le client doit signaler cela au fournisseur auprès duquel il a acheté le produit (« le fournisseur ») durant la période de garantie. Toute réclamation selon les conditions de la garantie doit être accompagnée d'une preuve d'achat. Si la preuve d'achat, n'est pas disponible, à ce moment-là, les frais de réparation et / ou d'entretien peuvent être à la charge du client vis-à-vis du fournisseur.
3. Un produit défectueux doit être rapporté au centre d'entretien du fournisseur pour faire jouer la garantie.
4. Le fournisseur remboursera, réparera ou échangera le produit selon les termes de cette garantie qui est assujettie aux exigences légales. Cette garantie devrait être valable uniquement quand le client n'a pas cassé lui-même l'appareil, ou utilisé ce dernier pour faire quelque chose pour lequel il n'était pas destiné. La garantie ne comprend pas et ne peut pas être saurait être considérée comme couvrant les dommages affectant l'appareil, qui seraient le résultat d'un accident, d'une mauvaise utilisation, d'une modification, d'un abus ou de toute modification ou réparation non-autorisée de l'appareil.
5. La garantie couvrira uniquement le produit fournit à la date d'achat et elle ne s'appliquera pas à toute pièces ajoutée ou installée par le client.
6. Si le client demande au fournisseur de réparer le produit et si le produit casse ou ne fonctionne pas correctement dans les 3 (trois) mois de la réparation, et si ceci n'est pas le résultat d'une mauvaise utilisation, à ce moment-là le fournisseur pourrait remplacer le produit ou rembourser le client.
7. Le client pourrait être tenu pour responsable de certains frais lorsque les produits ne sont pas renvoyés dans leur emballage d'origine, ou si l'emballage est endommagé. Ceci sera déduit de tout remboursement fait au client.

HOME OF LIVING BRANDS (PTY) LTD

www.homeoflivingbrands.com

011 490-9600 (Johannesburg)

031 792-6000 (Durban)

021 552-5161 (Cape Town)

www.russellhobbs.co.za

www.facebook.com/RussellhobbsSA

Parabéns por ter comprado o Pro Cozinheiro 5L Fundido Wok Elértrica da Russell Hobbs. Cada unidade é fabricada de forma a garantir segurança e fiabilidade. Antes de utilizar este aparelho pela primeira vez, leia o manual de instruções atentamente e guarde-o para futura referência.

CARACTERÍSTICAS DO PRO COZINHEIRO 5L FUNDIDO WOK ELÉTRICA DA RUSSELL HOBBS

- 5L de capacidade
- 1850 - 2200 W
- Construção moldada de 3,0 mm para uma distribuição uniforme do calor
- Ideal para saltear, guisar, cozinhar a vapor e fritar superficialmente
- Pegas frias
- Sonda de controlo da temperatura de libertação rápida
- Revestimento antiaderente
- Tampa de vidro temperado com abertura de vapor
- Base amovível de libertação rápida
- Wok e tampa de vidro adequados para máquina de lavar louça
- Apenas para utilização doméstica
- 1 ano de garantia

SALVAGUARDAS IMPORTANTES

Quando utilizar qualquer aparelho elétrico, deve seguir sempre as precauções de segurança básicas, incluindo o seguinte:

1. Leia atentamente as instruções antes de utilizar qualquer aparelho.
2. Certifique-se sempre de que a tensão na etiqueta de classificação corresponde à tensão da corrente elétrica na sua residência.
3. A operação incorreta e utilização imprópria podem danificar o aparelho e causar lesões no utilizador.
4. O aparelho destina-se apenas a utilização doméstica. A utilização comercial invalida a garantia e o fornecedor não pode ser responsabilizado por lesões ou danos causados quando o aparelho for utilizado para qualquer outra finalidade diferente da prevista.
5. Evite qualquer contacto com as peças em movimento.
6. Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimentos, a não ser que tenham sido supervisionados ou ensinados a utilizar o aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.

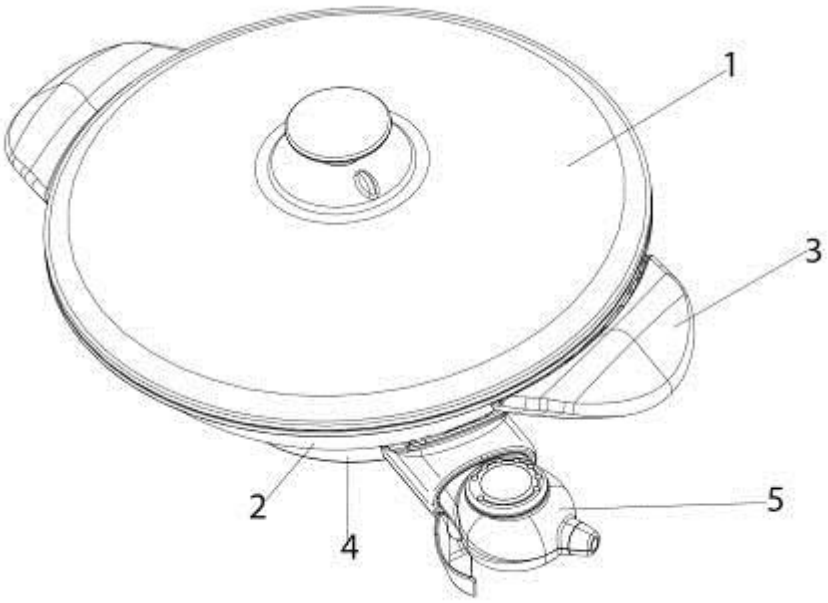
7. As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho.
8. Verifique o cabo de alimentação e a ficha regularmente para verificar a existência de quaisquer danos. Se o cabo ou a ficha estiverem danificados, devem ser substituídos pelo fabricante ou por uma pessoa qualificada de forma a evitar um perigo elétrico.
9. Não permita que este aparelho toque em cortinas, coberturas de parede, vestuário, toalhas ou outros materiais inflamáveis durante a utilização. Permita uma distância mínima de 200 mm. É necessário ter cuidado em superfícies onde o calor pode causar danos - é recomendável colocar uma base térmica isolada. Nunca coloque o aparelho numa superfície de plástico, tecido ou superfície coberta com tecido enquanto cozinha.
10. A máquina não se destina a ser utilizada com um temporizador externo ou sistema de controlo remoto separado.
11. Não toque nas superfícies quentes - utilize as pegas e puxadores.
12. Levante sempre a tampa, afastando-a da sua cara, uma vez que o vapor pode causar lesões ou queimaduras.
13. Mantenha as mãos, braços, cara, etc., afastados do vapor quando abrir a tampa.
14. O wok apresenta uma superfície antiaderente excepcional. Para garantir a longevidade do seu wok eléctrico e para evitar riscar esta superfície antiaderente, utilize apenas utensílios de madeira ou de plástico.
15. Deixe o wok arrefecer completamente antes de o limpar ou guardar.
16. É necessário ter uma extrema atenção quando mover o wok quando conter líquido e óleo quente. É recomendável não mover o aparelho quando estiver cheio, ligado ou antes de arrefecer.
17. Não utilize o aparelho se este tiver sido deixado cair ou estiver danificado de qualquer forma. Em caso de danos, devolva a unidade para verificação e/ou reparação por parte de um agente de assistência autorizado.
18. Não utilize abrasivos ásperos, agente de limpeza cáusticos ou agentes de limpeza para fornos quando limpar este aparelho.
19. Para reduzir o risco de choque elétrico, não mergulhe ou exponha a ficha ou cabo de alimentação em água ou em qualquer outro líquido.
20. Apenas a sonda de controlo da temperatura apropriada fornecida pelo fabricante deve ser utilizada e deve ser removida antes de limpar o aparelho.
21. A tomada de alimentação do aparelho deve ser seca antes de utilizar novamente o aparelho.
22. Remova a ficha da tomada ao agarrar na ficha. Não puxe pelo cabo para desligar o aparelho da corrente elétrica. Desligue sempre a unidade quando esta não estiver a ser utilizada, antes de limpar ou quando adicionar ou remover peças.

23. É fornecido um cabo removível pequeno para reduzir os riscos resultantes de ficar preso ou de tropeçar num cabo maior.
24. Não deixe o cabo suspenso pela extremidade de uma mesa ou balcão. Certifique-se de que o cabo não se encontra numa posição em que possa ser puxado inadvertidamente.
25. Não permita que o cabo toque em superfícies quentes e não o coloque sobre ou perto de uma caldeira elétrica ou a gás quente ou num forno aquecido.
26. Não utilize o aparelho sobre uma superfície de cozimento a gás ou elétrica ou sobre ou perto de uma chama.
27. A utilização de uma extensão com o aparelho não é recomendada. No entanto, caso seja necessário utilizar uma ficha de extensão, certifique-se de que a ficha é adequada para o consumo de energia do aparelho para evitar o sobreaquecimento do cabo da extensão, aparelho ou tomada. Não coloque o cabo da extensão numa posição em que possa ser puxada por crianças ou animais ou que possibilite o tropeçamento.
28. Este aparelho não é adequado para ser utilizado no exterior. Apenas para utilização doméstica. Não utilize este aparelho para outra finalidade diferente da prevista.
29. NÃO transporte o aparelho pelo cabo de alimentação.
30. Não deixe o aparelho não supervisionado durante a utilização. Desligue sempre a unidade quando não estiver a ser utilizada ou antes de limpar.
31. Utilize sempre o aparelho numa superfície suave, uniforme e estável. Não coloque a unidade numa superfície quente e evite utilizá-la em superfícies de metal.
32. Certifique-se de que o interruptor está na posição "Off" (desligado) ou "0" após cada utilização.
33. O fabricante não aceita responsabilidade por qualquer dano ou lesão causados devido a uma utilização imprópria ou incorreta ou a reparações realizadas por pessoal não autorizado.
34. Em caso de problemas técnicos, desligue a máquina e não tente repará-la você próprio. Devolva o aparelho a um agente de assistência autorizado para verificação, ajuste ou reparação. Insista sempre em utilizar peças sobresselentes originais. O não cumprimento das precauções e instruções acima poderá afetar o funcionamento seguro desta máquina.
35. Não opere qualquer aparelho com um cabo ou fiche danificados ou depois de avarias do aparelho, ou fique danificado de alguma forma. Devolva o aparelho à loja de reparação autorizada mais próxima para examinação, reparação ou ajuste.
36. Este aparelho não se destina a fritar alimentos.

PRECAUÇÕES E SUGESTÕES

- A superfície do wok é revestida com um acabamento antiaderente, por isso, tenha cuidado quando o manusear.
- NÃO utilize utensílios de metal afiados ou facas para cortar os alimentos na superfície do wok.
- NÃO coloque a sonda de controlo de temperatura na superfície do wok. Pode riscar ou danificar a superfície
- Aplique uma ligeira cobertura de óleo de cozinha. Repita periodicamente para manter as propriedades antiaderentes.

DIAGRAMA DE PEÇAS



1. Tampa de vidro
2. Corpo principal
3. Manípulo facilmente maneável
4. Base de composto fenólico
5. Sonda de libertação rápida

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

- Antes de utilizar a unidade pela primeira vez, remova qualquer material da embalagem e limpe cuidadosamente o wok e a tampa de vidro em água quente e com sabão, enxagúe e seque.

CONHEÇA O SEU WOK

Wok de estrutura moldada de 2200 W

- O elemento de molde no wok cria uma zona de calor em toda a superfície do wok. A construção da taça do wok foi concebida para reter o calor de forma uniforme e poupar energia.

Base removível de libertação rápida

- O wok tem uma base removível de libertação rápida para uma limpeza fácil. Isto permite que a taça do wok se encaixe facilmente na máquina de lavar louça ou na banca. A base do wok removível de libertação rápida não pode ser lavada na máquina de lavar louça.

Superfície antiaderente

- O wok apresenta uma superfície de cozedura antiaderente, garantindo que os alimentos não aderem e poderá utilizar-se menos óleo enquanto se cozinha. Uma cozedura regular a uma temperatura elevada poderá descolorar a superfície antiaderente - isto é normal e não afectará o desempenho do revestimento antiaderente. Apenas utensílios de plástico ou madeira resistentes ao calor adequados devem ser utilizados para evitar que a superfície seja riscada.

Tampa de vidro *Cook 'n' Look* (cozinhar e observar) com abertura de vapor ajustável

- Com a tampa de vidro *Cook 'n' Look* na devida posição, o wok pode ser utilizado para fazer caris e caçarolas.
- Utilize a abertura de vapor ajustável localizada por baixo da pega para libertar a acumulação de vapor em excesso durante a cozedura em lume brando ou para reduzir líquidos.

Sonda de controlo da temperatura removível

- O marcador da sonda de controlo da temperatura apresenta 7 definições de calor para um controlo exacto da temperatura. A luz do termóstato na sonda apaga-se automaticamente quando a temperatura de definição de calor é alcançada e acende-se e apaga-se durante a cozedura, mantendo a temperatura de definição de calor seleccionada.
- Os números no marcador da sonda de controlo da temperatura representam as temperaturas de definição de calor aproximadas.

INSTALAR A BASE

- Em primeiro lugar, vire o wok ao contrário e, em seguida, rode o botão no centro da base no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para libertar.
- Levante a base do wok sobre a tomada da sonda de controlo de temperatura.
- Volte a colocar a base no wok, pressione o botão de libertação rápida e rode-o no sentido dos ponteiros do relógio para bloquear.

  Aviso: Antes de ligar a uma tomada eléctrica e de utilizar o aparelho, a base deve ser instalada correctamente.
- Certifique-se de que o marcador de temperatura está na posição "Min" (Mínimo). Insira a sonda de controlo da temperatura no wok de forma a que os dois pinos terminais no wok estejam completamente inseridos na sonda. Se a sonda de controlo da temperatura não estiver completamente inserida, poderá ocorrer um aquecimento anormal, resultando num acidente ou lesões em pessoas ou propriedade.

UTILIZAR O WOK

- Aplique uma cobertura fina de óleo de cozinha na superfície de cozedura e esfregue com uma toalha de papel.
- Insira a sonda de controlo da temperatura na tomada no aparelho. Ligue a uma tomada eléctrica de 220 - 240 V e ligue. Insira sempre a sonda no aparelho em primeiro lugar e, em seguida, ligue novamente a uma tomada de alimentação de rede.
- Rode o botão de temperatura para a definição desejada - a luz de aquecimento estará acesa. A luz do termóstato na sonda de controlo indica a temperatura à qual o marcador está definido. A luz permanece acesa até a que a temperatura definida seja atingida e depois acende-se e apaga-se ao longo da cozedura, à medida que a temperatura de cozedura é mantida pelo termóstato.
- Quando a cozedura estiver concluída, rode o botão de controlo da temperatura para a posição de desligado antes de desligar no ponto de alimentação. Desligue da tomada elétrica. Deixe a sonda de controlo d temperatura ligada ao aparelho até arrefecer.

  (Nota: Este wok deve ser utilizado com a sonda de controlo da temperatura fornecida. Não utilize qualquer outra sonda de controlo da temperatura ou conector.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- O wok, incluindo a tampa de vidro pode ser lavado na máquina de lavar louça para uma limpeza fácil. O elemento de aquecimento é completamente selado, por isso, pode ser submerso em água em segurança. No entanto, não coloque a sonda ou o cabo de alimentação numa máquina de lavar louça.

  Nota: a base do wok não pode ser lavada na máquina de lavar louça - não a mergulhe em água!
- Não deixe os utensílios de cozedura de plástico próximos da superfície do wok quente durante a cozedura.
- Antes de limpar, desligue o wok e desligue dos pontos de alimentação. Remova a sonda de controlo da temperatura da tomada.
- Desligue a ficha da tomada de parede e remova a sonda em conjunto com o cabo de alimentação da entrada de alimentação do aparelho.
- Deixe a unidade arrefecer.
- Limpe o wok com água morna e sabão utilizando apenas uma esponja ou pano de cozinha. A utilização do detergente de lavar loiça normal deve ser suficiente. Para uma sujidade excessiva, depois da unidade arrefecer, lave o wok com uma esponja suave humedecida com um agente de limpeza para cozinha não abrasivo.

- Para limpar a sonda de controlo da temperatura, limpe a unidade com um pano ligeiramente humedecido. Utilize uma esponja não abrasiva ou pano de cozinha humedecido para limpar o exterior do wok.
- Limpe bem o wok para remover resíduos de sabão.

  Nota: cozinhar num wok antiaderente minimiza a necessidade de óleo - os alimentos não se aderem e a limpeza é simplificada. Qualquer descoloração que possa ocorrer apenas prejudica a aparência do wok e não afecta o desempenho de cozedura.
- Remover a descoloração da superfície antiaderente:

  Misture 2 colheres de sopa de bicarbonato de soda, 1/4 de copo de lixívia doméstica, 1 copo de água. Verta a mistura para o wok, coloque a tampa com a abertura fechada e deixe em lume brando durante 5 - 10 minutos. Limpe numa área bem ventilada e evite respirar os vapores. Lave conforme indicado e volte a preparar o wok antes de o utilizar novamente. Em alguns casos, isto poderá não remover todas as manchas.
- Utilize uma esponja suave para lavar a tampa em água morna com sabão e, em seguida, enxagúe e seque bem. Lembre-se, a tampa de vidro pode ser lavada na máquina de lavar louça.

  Nota: Tenha cuidado quando a tampa de vidro estiver quente. Não coloque a tampa quente sob água corrente ou numa superfície fria. Isto pode causar a quebra da tampa.
- Não utilize lixívia, solventes, agentes de limpeza abrasivos ou esfregões para limpar a estrutura do seu aparelho, uma vez que podem danificar o acabamento.
- A entrada de alimentação do aparelho deve ser seca antes de utilizar novamente o aparelho.
- Este aparelho destina-se apenas a utilização doméstica e não é reparável pelo utilizador.
- Não abra nem substitua quaisquer peças. Consulte um departamento de apoio elétrico qualificado ou devolva o aparelho ao fornecedor, caso seja necessário repará-lo.
- Deixe as peças secarem completamente antes de voltar a montar.

GUARDAR O APARELHO

- Certifique-se de que a unidade é colocada na posição OFF (Desligada). Retire o cabo da máquina de café da tomada de alimentação.
- Limpe todas as peças conforme instruído acima. Certifique-se de que todas as peças estão secas antes de guardar.
- Guarde o aparelho num local limpo e seco.
- Nunca guarde o aparelho enquanto estiver molhado ou sujo.

- Nunca enrole o cabo de alimentação à volta do aparelho.

REPARAÇÃO DO APARELHO

O aparelho não contém componentes que possam ser reparados pelo utilizador. Se a unidade não estiver a funcionar corretamente, verifique o seguinte:

- Se seguiu as instruções corretamente.
- Se a unidade foi devidamente ligada e se a tomada de parede está ligada.
- Se a fonte de alimentação elétrica está ligada.
- Se a ficha está firmemente encaixada na tomada elétrica.

Se o aparelho continuar sem funcionar depois de verificar os itens acima:

- Consulte o revendedor para uma possível reparação ou substituição. Se o revendedor não for capaz de resolver o problema e necessitar de devolver o aparelho, certifique-se de que:

- A unidade está devidamente embalada na sua embalagem original.
- Apresenta uma prova de compra.
- É fornecida uma razão para a devolução.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante ou por um agente de assistência autorizado de forma a evitar qualquer perigo. Caso seja necessário reparar o aparelho dentro do período de garantia, o aparelho deve ser devolvido a um centro de assistência da Home of Living Brands (Pty) Limited aprovado. A reparação fora do período de garantia continua a ser possível, mas, contudo, será cobrada.

SUBSTITUIÇÃO DA FICHA

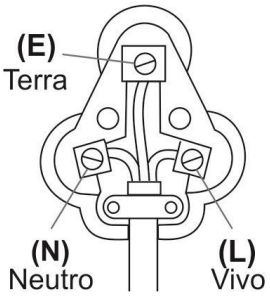
Cumpra com as instruções seguintes caso seja necessário substituir a ficha.

Esta unidade destina-se a operar apenas na corrente indicada. A ligação a outras fontes de alimentação poderá danificar o aparelho. Ligue uma ficha de três pinos da seguinte maneira:

Os fios neste terminal de alimentação estão coloridos de acordo com o seguinte:

Verde/Amarelo	= Terra
Azul	= Neutro
Castanho	= Vivo

AVISO: ESTE APARELHO DEVE ESTAR LIGADO À TERRA
(Certifique-se sempre de que a ficha de três pinos está ligada da seguinte maneira:)



(E) Verde e amarelo
(N) Azul
(L) Castanho

ANEXE A SUA PROVA DE COMPRA/RECIBO AQUI
EM CASO DE RECLAMAÇÃO AO ABRIGO DE GARANTIA, É NECESSÁRIO PRODUZIR ESTE RECIBO.

GARANTIA

1. Home of Living Brands (Pty) Limited garante ao comprador original deste produto (“o cliente") que este produto não apresenta defeitos de material e fabrico que se manifestam na utilização normal pessoal, familiar ou doméstica num período de 1 (um) ano desde a data de compra (“período de garantia”).
2. No caso de um cliente comprar um produto e este se quebrar, apresentar defeitos ou não funcionar corretamente para a finalidade prevista, o cliente tem de notificar o fornecedor ao qual comprou o produto ("o fornecedor") desse fato dentro do período de garantia. Qualquer reclamação nos termos da garantia deve ser acompanhada por uma prova de compra. Caso não esteja disponível uma prova de compra, então as despesas da reparação e/ou manutenção poderão ter de ser pagas pelo cliente ao fornecedor.
3. O produto avariado tem de ser devolvido ao centro de assistência do fornecedor para aplicar a garantia.
4. O fornecedor irá reembolsar, reparar ou trocar o produto nos termos desta garantia, sujeito aos requisites legislativos. Esta garantia será válida apenas quando o cliente não tiver quebrado ele próprio o produto ou utilizado o produto para outro fim que não o previsto. A garantia não inclui e não será interpretada como abrangendo produtos danificados como resultado de um desastre, utilização imprópria, manipulação, abuso ou qualquer modificação não autorizada ou reparação do produto.
5. Esta garantia aplicar-se-á apenas ao produto fornecido na data de compra e não a quaisquer acessórios incluídos ou instalados pelo cliente.
6. Se o cliente solicitar que o fornecedor repare o produto e o produto se quebrar ou não funcionar corretamente nos 3 (três) meses após a reparação, considerando que não seja resultado de utilização imprópria, manipulação ou modificação por ou em nome do cliente, então o fornecedor poderá substituir o produto ou pagar um reembolso ao cliente.
7. O cliente poderá ser responsável por certos custos quando os produtos devolvidos não estiverem na embalagem original, ou caso a embalagem esteja danificada. Este custo será deduzido de qualquer reembolso pago ao cliente.

HOME OF LIVING BRANDS (PTY) LTD

www.homeoflivingbrands.com

011 490-9600 (Joanesburgo)

031 792-6000 (Durban)

021 552-5161 (Cidade do Cabo)

www.russellhobbs.co.za

www.facebook.com/RussellhobbsSA